***** *****

* ***** *** ********
****
*****.*****@***************.***

ASSISTANT, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / déc. 2022

Chef de Partie
Groupe Arteloge
Polyvalence
Formation des apprentis, stagiaires et commis
Gestion du stock des marchandises et contrôle des pertes
Organisation culinaire et service des banquets et séminaires
Contrôle des normes HACCP

avr. 2022 / août 2022

Restaurant KOS - Sous chef - Ajaccio
Assistance du chef de cuisine
Formation du personnel
Gestion culinaire d'événements (Célébration, mariage ...)
Gestion des coûts et des pertes
Commande et gestion des stocks
Création des plats et buffets (brunch)

févr. 2022 /

Chef de rang
Lyon
Service et Mise en place
service semi-gastro

août 2021 /

Commis de cuisine
Restaurant Colette
Assistance du chef de partie garde manger
Mise en place et service
Perfectionnement des techniques

mai 2021 / juil. 2021

Commis de cuisine
Hôtel Villa Marie
Mise en place et service
Stockage des Marchandises

avr. 2018 / mai 2018

Hôtel Sofitel
Stage de découverte
Assistance direction f&b

avr. 2014 / août 2016

Adjoint chef de projet
Eco3C et Ao'Space
Gestion des ressources
Suivi des coûts
Gestion des délais
Contact clients

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2023 / juin 2024

Master in leadership & innovation - BAC+4
École Ferrières Paris

sept. 2020 / juin 2022

BTS en Management international des arts culinaires - BAC+2

Institut Paul Bocuse Lyon

sept. 2017 / juin 2020 **Licence des arts culinaires** - BAC+3
Université privée de Marrakech

sept. 2016 / juin 2017 **Baccalauréat en science d'économie** - BAC
Lycée Émile Zola Marrakech

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Courant
Arabe	Courant

CENTRES D'INTERETS

Pilote de Motocross M2, Skipper Laser